



BOISSONS
DISTRIBUTION
DE LA BAIE



**DISTRIBUTION
DE BOISSONS
AVEC PRÊT DE MATÉRIEL
ET LIVRAISON**

pour toutes manifestations
(associations et particuliers)



POUR TOUS VOS ÉVÈNEMENTS :

Associations : fêtes communales, spectacles, tournois sportifs, comités des fêtes, APE, ...

Particuliers : mariages, anniversaires, cousinades, baptêmes, soirées privées, ...

Sociétés : cadeaux clients, repas de fin d'année, portes ouvertes, ...

SOMMAIRE

LES VINS 4

Les vins blancs
Les vins rosés
Les vins rouges
Les vins pétillants
Les champagnes

LES BIÈRES 11

Les bières traditionnelles
Les bières artisanales

LES CIDRES 18

Les cidres traditionnels
Les cidres artisanaux

LES BOISSONS SANS ALCOOL 19

Les sodas
Les jus
Les bières sans alcool
Les eaux
Le café

LES PRODUITS LOCAUX 22

La cidrerie Lemasson
La cidrerie Le vergers de l'Yvrande
La Limonaderie normande
La Brasserie de la Baie
L'Écume des falaises
La Bosco

LE MATÉRIEL 26

■ LES VINS

LES VINS BLANCS

ÉCONOMIQUE

01 Le Malicieux - IGP Pays d'Hérault Blanc

Carignan blanc, Grenache blanc, Sauvignon. Nez intense marqué par des notes d'agrumes. Bouche fraîche et acidulée.



01



02

03

04

05

06

PLAISIR

02 Passionnement SAUVIGNON - Domaine de la Tourette - Val de Loire

Une couleur or, pâle, un nez puissant et arômes de fleurs. Une bouche aromatique.

03 IGP vin de Loire SAUVIGNON - TERRA LIGERIA

Superbe robe jaune paille aux reflets argentés. Nez exubérant où se mêlent arômes de pamplemousse, de bonbon au cassis et parfums de feuille de tomate. Bouche d'une grande fraîcheur, oscillant entre suavité, croquant et acidulé. Finale gourmande sur de jolies notes de bourgeon de cassis et d'écorces d'agrumes

04 Chardonnay - Domaine de la Hallopière

Robe or clair scintillante. Élégant et raffiné, il révèle au nez, ses arômes intenses de fruits frais (poire, pêche), ses notes florales, une pointe caramel. Bouche ronde, harmonieuse et fluide, marquée par un très bel équilibre. Finale fraîche et ronde, sur des notes de fruits blancs et d'agrumes.

05 Muscadet - Domaine de la Tourette

Melon (100%). Une couleur or, pâle avec de subtils arômes de fleurs. Une bouche fraîche, fruité et minérale.

06 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie "Passionnement Noire" - Domaine de la Tourette

Melon (100%). Une couleur or, un nez frais, fruité aux arômes d'agrumes. Une bouche fraîche, minérale d'une bonne intensité.

SÉLECTION

07 Le Mal'Assis - Vin de Loire

Melon (100%). La typicité d'un Muscadet jeune, la rondeur en plus. Il tire son nom du fait qu'il sorte des contraintes réglementaires de l'Appellation (8 grammes de sucres résiduels)

08 Saumur blanc - Le Coteau Blanc

Chenin blanc. " Robe brillante et limpide, aux reflets jaune or-vert. Nez fruité et délicat aux parfums rappelant le coing et la mirabelle et les figues. Bouche pleine de chair, suave et fraîche à la fois. Finale sur des notes minérales et de fruits confits. "



07

08

MŒLLEUX

09 Coteaux du Layon - Or & Lumière

Chenin blanc (100%). Belle robe dorée soutenue. Ce vin de type moelleux présente au nez des arômes de fruits confits (abricot, mangue). Bouche riche et charnue. Bel équilibre, finale entre fraîcheur et douceur.



09



10



11

BIB - 5 L ou 10 L

10 Vin de Table - Le Malicieux - IGP Pays d'Hérault Blanc

Carignan blanc, Grenache blanc, Sauvignon. Nez intense marqué par des notes d'agrumes. Bouche fraîche et acidulée.

11 IGP Vin de pays de Loire - Chardonnay La Renardière

CHARDONNAY (100%). Robe or clair scintillante. Élégant et raffiné, il révèle au nez, ses arômes intenses de fruits bien mûrs (poire), ses notes florales et une nuance de caramel. Bouche fraîche et ronde, marquée par un très bel équilibre. Finale persistante sur des notes de fruits blancs et d'agrumes.

■ LES VINS

LES VINS ROSÉS



01

02

VINS SECS

01 Le Malicieux - IGP Pays d'Hérault Rosé

Cinsault, Grenache. Jolie robe claire aux reflets roses, nez aux arômes de fruits rouges, de fraises des bois, bouche plaisante souple, d'un équilibre harmonieux.

02 AOC Rosé de Loire - Réserve R&M

Cabernet franc. Belle robe brillante d'un rose soutenu. Nez intense aux arômes de fruits rouges (fraise, fraise des bois) aux notes d'agrumes (pamplemousse). Il est souple et ample en bouche. Sa finale douce est rehaussée par une pointe vive sur des notes de fruits rouges frais (mûre, groseille) et d'épices.



03

04

05

VINS FRUITÉS

03 GAMAY - Passionnément

Cabernet franc (100%). Une couleur rosée et intense. Un nez fruité et une bouche fraîche, ronde avec des notes de fruits.

04 IGP RAOUL MAPOUL Rosé - Pays d'Oc

05 Le Mystérieux - AOP Saint Chinian Rosé

Cinsault, Grenache, Syrah. Robe soutenue aux reflets fuchsias, le nez est puissant et présente des arômes de framboise et groseille, la bouche est franche, longue et légèrement acidulée.

06 AOC Haut Poitou Rosé - Diane de Poitiers

Gamay, Cabernet franc. Robe de couleur rose profond, vive et brillante. Nez de belle intensité avec des notes de fruits rouges frais (framboise, cassis) et d'épices. Attaque ample. Bouche ronde et structurée. Bel équilibre. Finale fraîche sur des arômes fruités (raisin, groseille).



06



07



08

VINS DEMI-SECS

07 Cabernet franc - Passionnément

Cabernet franc (100%). Une couleur rosée et intense. Un nez fruité et une bouche fraîche, ronde avec des notes de fruits.

08 Cabernet d'Anjou - Clin d'œil

Cabernet franc (100%).



09



10



11



12

BIB - 5 L ou 10 L

09 Cabernet d'Anjou AOC - "La Clotière" - Demi-sec

Cabernet franc (100%). Robe rose brillante. Nez friand-fruité associant fraise, bonbon anglais, groseille et une note de feuille de tomate. Bouche fraîche, ronde et gourmande, fraise-framboise, avec une douceur soutenue par de fins tanins, jolie longueur sur le fruit, rehaussée par une pointe vive

10 Vin de Table - Le Malicieux - IGP Pays d'Hérault Rosé

Cinsault, Grenache. Jolie robe claire aux reflets roses, nez aux arômes de fruits rouges, de fraises des bois, bouche plaisante souple, d'un équilibre harmonieux.

11 Bordeaux rosé Estivalis

Nez éclatant de pêches, de fleurs blanches, de vanilles. Bouche souple et équilibrée qui se termine sur une note de pamplemousse.

12 IGP RAOUL MAPOUL Rosé - Pays d'Oc

■ LES VINS

LES VINS ROUGES

LES VINS DU VAL DE LOIRE

01 Saumur Rouge - La butte rouge

Cabernet blanc : 100%. Belle robe rouge sombre pourpre. Nez puissant de fruits noirs (cassis, cerise) et d'épices (poivre rouge). Bouche ample, charnue, dotée d'une belle structure tannique et fraîche. Finale ample et persistante sur des notes réglissées.

02 Saint Nicolas de Bourgueil "Marie Dupin"

Cabernet franc (100%). Jolie robe rubis profond aux reflets violets. Le nez se montre fin et délicat, dévoilant spontanément des notes gourmandes de cerise, de prune et de violette. Il s'enrichit rapidement de notes de poivron rouge et de fines notes d'épices douces. Attaque ronde et souple. Son fruité intense souligne l'équilibre général. La texture est fine, encadrée par de jolis tanins traduisant une belle maturité de vendange. La palette aromatique perdure en final à travers les fruits rouges frais.



01

02



03

04

05

06

LES VINS DU SUD OUEST

03 Le Maliceux - IGP Pays d'Hérault Rouge

Carignan, Cinsault Cabernet sauvignon Syrah. Robe soutenue aux reflets roses, nez de fruits rouges, de framboise, bouche souple et gouleyante.

04 Les Secrets - AOC Saint-Chinian Rouge

50% Grenache, 50% Syrah. Robe sombre et brillante, nez puissant de fruits rouges et noirs, bouche épicée ronde et ample aux arômes torréfiés, et aux tanins soyeux.

05 IGP RAOUL MAPOUL - Pays d'Oc

50 % Merlot, 50% Cabernet-Sauvignon.

06 AOC RAOUL MAPOUL - Saint Chinian

50% Grenache, 30 % Syrah, 20 % Carignan.



LES VINS DE BORDEAUX

07 AOC Blaye Côtes de Bordeaux - Château Saint Urbain

83% merlot, 9% cabernet sauvignon et 8% cabernet franc. Belle robe grenat, nez racé de fruit mûrs avec un arrière-plan épicé et plaisant. En bouche, les tanins sont bien intégrés, de l'ampleur et un fruit charnu, croquant.

08 AOC Côtes de bourg - Château Les Mottes Pradier

80% merlot et 20% cabernet sauvignon. Robe rubis intense aux reflets jeunes. Nez attrayant, frais et fruité aux accents légèrement épicés. En bouche, l'attaque est fraîche et dynamique. La structure est onctueuse et gourmande et la finale, tannique mais bien équilibrée avec des tanins présents mais bien intégrés.

09 Côtes de Bordeaux - Château Cassillac

10 Côtes de Bourg Château Le Piat

80% merlot, 10% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon et 5% malbec. Cette cuvée est un assemblage de merlot et de cabernet vinifié et élevé avec soin dans des barriques françaises sélectionnées, ce qui lui confère finesse, élégance tout en respectant l'expression naturelle de ses arômes.



11



12

BIB - 5 L ou 10 L

11 Le Malicieux - IGP Pays d'Hérault Rouge

Carignan, Cinsault Cabernet sauvignon Syrah. Robe soutenue aux reflets roses, nez de fruits rouges, de framboise, bouche souple et gouleyante.

12 AOC Blaye Côtes de Bordeaux - Château Saint Urbain

83% merlot, 9% cabernet sauvignon et 8% cabernet franc. Belle robe grenat, nez racé de fruit mûrs avec un arrière-plan épicé et plaisant. En bouche, les tanins sont bien intégrés, de l'ampleur et un fruit charnu, croquant.

■ LES VINS

LES VINS PÉTILLANTS

01 Crémant de Loire AOC Brut de CHANCENY

Chenin blanc (65%), Chardonnay (20%), Cabernet franc (15%). Robe jaune pâle. Fines bulles persistantes. Fraîcheur et finesse : nez fin, nerveux et complexe associant la fraîcheur et le floral du Chenin blanc, le fruité du Chardonnay et le fruité du Cabernet franc. Attaque vive avec une structure enveloppée évoluant tout en finesse. Belle persistance aromatique en bouche sur des notes de fruits frais (poire, pêche).

02 Saumur Blanc Brut

Chenin blanc, Chardonnay, Cabernet franc. Robe jaune paille. Fines bulles persistantes. Fraîcheur et finesse : nez fin, nerveux et complexe associant la fraîcheur du Chenin blanc, le floral du Chardonnay et le fruité du Cabernet franc. Malgré un taux très bas de sucre, ce vin est léger et très bien équilibré.

03 Les Perles Passionnément

Melon (100%). Une couleur or, pâle. Un nez aromatique avec des arômes de fleurs et des notes de fleurs en bouche.



LES CHAMPAGNE



01 Champagne Pièturement-Renard Brut Carte d'Or

Assemblage : 12 % chardonnay, 56 % meunier, 32 % pinot noir

Une robe dorée avec de nombreux reflets brillants et une belle effervescence. Un nez d'une belle élégance, où les arômes de fleurs blanches sont bien présents. Et des notes de poires, mirabelles, fruits plus mûrs. La bouche est fraîche avec une belle effervescence dense et soyeuse... En final une belle longueur amène une profondeur désaltérante avec une pointe acidulée. L'effervescence tapisse délicatement le palais.

02 Champagne Pièturement-Renard Brut 100% Chardonnay

Un visuel éclatant de tonalités jaunes pâles aux reflets verts. Effervescence régulière vient animer la brillance du Blanc de Blancs. La maturité du nez dévoile de subtils arômes de citrons confits et de viennoiserie. La fraîcheur domine la mise en bouche. Des notes délicates florales et citronnées apportent une jeunesse aromatique accompagné d'un côté crémeux apporté par des notes de miel et de viennoiserie. Belle amplitude et longueur en bouche.

■ LES BIÈRES

LES BIÈRE EN FÛTS



Kronenbourg

Bière blonde - Degré alcool : 4,2%

- 👁️ Robe brillante de couleur jaune d'or avec une mousse dense.
- 👃 Équilibre entre malt et houblon.
- 👄 Une bière aux notes maltées et fruitées avec une fine amertume.

FORMATS

Fûts : 20 & 30 L



1947

Bière blonde - Degré alcool : 5%

- 👁️ Robe brillante de couleur jaune d'or avec une mousse dense et adhérente.
- 👃 Odeur assez intense avec dominance de houblon.
- 👄 Bon équilibre entre rafraîchissement et amertume.

FORMAT

Fûts : 30 L



Tigre Bock

Bière blonde - Degré alcool : 5,5%

- 👁️ Reflets cuivrés.
- 👃 Riche en arômes maltés et fruités.
- 👄 Moelleuse et franche.

FORMAT

Fûts : 30 L



1664

Bière blonde - Degré alcool : 5,5%

- 👁️ Mousse dense et adhérente, couleur jaune d'or intense.
- 👃 Notes florales et houblonnées.
- 👄 Dominance de houblon foral et de malt, avec une généreuse amertume.

FORMATS

Fûts : 20 & 30 L



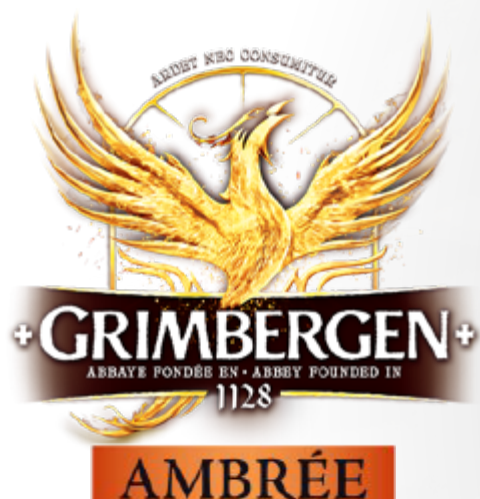
Grimbergen Blonde

Bière blonde - Degré alcool : 6,7%

-  Robe brillante à la couleur jaune d'or et aux reflets ocres.
-  Dominance de fruits mûrs et d'épices.
-  Alliance de saveurs sucrées et d'amertume, aux arômes dominants d'ananas et de notes d'épices.

FORMAT

Fûts : 30 L



Grimbergen Ambrée

Bière de dégustation - Degré alcool : 6,5%

-  Robe acajou, brillante et mousse abondante couleur crème de café.
-  Forts parfums de caramel et de réglisse, avec des subtiles notes de fruits rouges.
-  Dominance de réglisse et de caramel à laquelle viennent s'ajouter des arômes de malt torréfié, d'orange amère, de fruits mûrs et de pruneaux macérés.

FORMAT

Fûts : 20 L



Grimbergen Pale Ale

Degré alcool : 5,5%

FORMAT

Fûts : 20 L



Les Brasseurs de Gayant

Degré alcool : 4,7%

Bière blonde brassée dans le nord de la France. Une bière légère, peu houblonnée avec de subtils note fruitée.

FORMAT

Fûts : 30 L



Kronenbourg Pur Malt

Bière sans alcool - Degré alcool : 0,9%



Couleur brillante.



Notes maltées, fruitées et florales.



Un équilibre subtil entre les notes maltées et les arômes de fruits jaunes.

FORMAT

Fûts : 20 L

■ LES BIÈRES

LES BIÈRE EN BOUTEILLES



Kronenbourg

Bière blonde - Degré alcool : 4,2%

FORMATS

Bouteilles : 25 cl

Boîtes : 33 cl



Pelforth

Bière blonde - Degré alcool : 5,8%

FORMAT

Bouteilles : 25 cl



1664

Bière blonde - Degré alcool : 5,5%

FORMAT

Bouteilles : 25 cl



Jupiler

Bière blonde sans alcool - Degré alcool : 0,0%

FORMAT

Bouteilles : 25 cl

■ LES BIÈRES

LES BIÈRES ARTISANALES

Découvrez les bières artisanales locales des brasseurs :

- Brasserie de la Baie
- L'Écume des falaises
- La Bosco

LA BRASSERIE DE LA BAIE



La Croix des Grèves Blonde

Bière blonde - Degré alcool : 5%

Finement houblonnée, elle révèle, grâce au malt, des saveurs de céréales fraîches, réhaussées par des arômes d'agrumes exprimés par des houblons aromatiques spécialement sélectionnés.



FORMATS

Fûts : 20 L

Bouteilles : 33 cl

La Croix des Grèves Ambrée

Bière ambrée - Degré alcool : 5%

La Croix des Grèves Mt St Michel Ambrée, par ses malts délicatement torréfiés et ses houblons aromatiques est la compagne idéale à table pour des plaisirs partagés. C'est aussi une bière d'apéritif par excellence, avec son léger goût oscillant entre caramel et bonbon anglais.



FORMATS

Fûts : 20 L

Bouteilles : 33 cl

L'archange du Mont Saint-Michel

Bière blonde - Degré alcool : 6%

L'Archange Mt St Michel est née de la rencontre de 2 brasseurs passionnés. L'un, belge, y a mis toute son expérience des bières typées "abbaye" ; Christophe Lesenechal a su, quant à lui, traduire l'incomparable richesse aromatique d'un tel produit. Afin de satisfaire un nouveau public sensible à l'aspect environnemental, il existe également une Archange Mt St Michel Bio.



FORMATS

Fûts : 20 L

Bouteilles : 33 cl

L'ÉCUME DES FALAISES



Les bières artisanales toute l'année



L'ÉCUME BLONDE

Degré alcool : 6%

Bière blonde ronde, fleurie et goûteuse avec une légère amertume. Cette bière accompagnera très facilement vos plats à table. Robe dorée.

FORMATS

Fûts : 20 L Bouteilles : 33 cl



L'ÉCUME TRIPLE

Degré alcool : 7,5%

Bière blonde forte avec une pointe d'amertume. Très céréalière, cette bière accompagnera très bien une viande rouge ou un fromage de caractère.

FORMATS

Fûts : 20 L Bouteilles : 33 cl



L'ÉCUME IPA

Degré alcool : 6,3%

Bière cuivrée aromatique laissant en bouche une longueur en amertume. Notre IPA ravira tous les adeptes de bière riche en houblon.

FORMATS

Fûts : 20 L Bouteilles : 33 cl

Les bières artisanales saisonnières



L'ÉCUME ÉTÉ

Degré alcool : 5%

Bière blanche rafraîchissante avec une pointe d'amertume. Une subtilité d'épices et d'écorce d'orange accompagnera volontiers vos plateaux de fruits de mer.

FORMATS

Fûts : 20 L Bouteilles : 33 cl



L'ÉCUME FRAMBOISE

Degré alcool : 5%

Bière blanche rafraîchissante avec une pointe d'amertume et légèrement acidulée. Avec de vraies framboises. Bière sans sucre ajoutée.

FORMATS

Fûts : 20 L Bouteilles : 33 cl



L'ÉCUME SPÉCIALE

Degré alcool : 8,5%

Bière blonde aux trois levures forte et généreuse en amertume. Refermentation en bouteille.

FORMATS

Fûts : 20 L Bouteilles : 33 cl

BOSCO



BOSCO BLONDE

Degré alcool : 5%

Légère et désaltérante, peu amère, une fin de bouche maltée.

FORMAT

Fûts : 20 L



BOSCO AMBRÉE

Degré alcool : 5%

Une belle robe ambrée, de belles notes de malt caramélisé.

FORMAT

Fûts : 20 L

■ LES CIDRES

LES CIDRES TRADITIONNELS



LE CIDRE VAL DE RANCE

Le cidre Val de Rance est le cidre préféré des crêperies. Alors pour accompagner vos crêpes, galettes ou autres faites confiance au cidre brut en pressison.

FORMAT

Fûts : 20 L

LES CIDRES LOCAUX

Découvrez les cidres locaux des cidreries :

- Lemasson
- Les vergers de l'Yvrande



LEMASSON

Le cidre à la pression est un cidre brut sans amertume car il se consomme généralement en dehors des repas.

FORMATS

Fûts : 10 - 20 & 30 L

Bouteilles : 75 cl

LES VERGERS DE L'YVRANDE



FORMAT

Bouteilles : 75 cl

■ LES BOISSONS SANS ALCOOL

LES SODAS



COCA COLA

FORMATS

Bouteilles : 20 - 33 cl ou 1,25 L



ORANGINA

FORMATS

Bouteilles : 25 cl & 1,5 L



SCHWEPPES AGRUM

FORMATS

Bouteilles : 25 cl & 1,5 L



MEUH COLA

FORMATS

Bouteilles : 33 cl ou 1,5 L



LIMEUHNADÉ

FORMAT

Bouteilles : 1,5 L

LES JUS

LES JUS TRADITIONNELS



JUS DE FRUITS JOKER

Orange - Ananas - Pamplemousse

FORMATS

Orange : Bouteilles : 25 cl & 1 L

Ananas : Bouteilles : 25 cl

Pamplemousse : Bouteilles : 25 cl



OASIS

FORMATS

Bouteilles : 33 cl & 2 L



LIPTON ICE TEA

FORMATS

Bouteilles : 25 - 33 cl & 2 L

■ LES BOISSONS SANS ALCOOL

LES JUS LOCAUX



JUS DE POMME LEMASSON

"brut de pressoir" Bio

FORMATS

Bouteilles : 1 L

BIB : 10 L



LES VERGERS DE L'YVRANDE

jus de pomme, pomme-ramboise,
pomme-orange.

FORMAT

Bouteilles : 1 L

LES BIÈRES SANS ALCOOL



JUPILER

Bière non alcoolisée

FORMAT

Bouteilles : 25 cl

LES EAUX

EN BOUTEILLE PLASTIQUE



CRISTALINE

FORMATS

Bouteilles : 50 cl & 1,5 L



PERRIER

FORMATS

Bouteilles : 20 - 33 cl & 1 L

EN BOUTEILLE VERRE CONSIGNÉE



SAINT AMANT

FORMAT

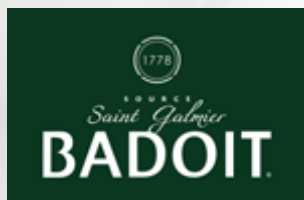
Bouteilles : 1 L



EVIAN

FORMAT

Bouteilles : 1 L



BADOIT

FORMAT

Bouteilles : 1 L



SAINT AMANT-VILLER - PÉTILLANT

FORMAT

Bouteilles : 1 L

LE CAFÉ



La cafetière filtre Carte Noire Conférence est idéale pour les buvettes ou les repas de moins de 150 convives. La machine Carte Noire conférence allie praticité, rapidité et qualité. Elle permet de produire 1,5 litre de café en 8 minutes soit 15 à 20 tasses par thermos. Il suffit d'avoir plusieurs thermos pour ne jamais manquer de café et ne pas en gaspiller. Café 100% arabica.

■ LES BOISSONS LOCALES

LA CIDRERIE LEMASSON



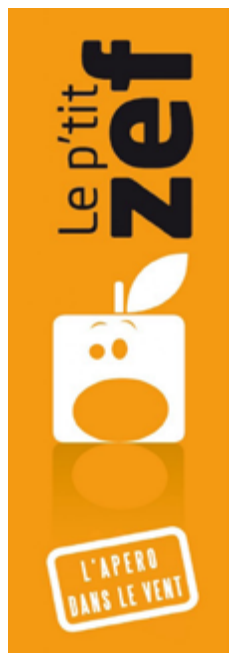
Cidre à la pression

Le cidre à la pression est un cidre brut sans amertume car il se consomme généralement en dehors des repas.

Ce cidre, destiné à la pression, est mis en cuve close, où il peut terminer sa fermentation avec une production de CO2 piégé, rendant le cidre pétillant.

Il est ensuite soutiré sous pression dans des fûts de 10, 20 ou 30 L, comme pour la bière.

Ce procédé mis en place depuis 2001, est sûrement le seul offrant un cidre fermier, Bio et en prise de mousse naturelle.



Le P'tit Zef

Un apéritif sucré et acidulé

Ses caractéristiques : Cet apéritif type planteur est une alliance parfaite entre du pur jus d'orange d'Espagne, du Calvados A.O.C. et du sirop de sucre de canne.

Cet "apéro dans le vent" est un cocktail mœlleux sans être brûlant et fruité sans sucre envahissant.

Un produit composé d'éléments tous issus de l'agriculture biologique et qui conserve l'ensemble de ses saveurs au naturel. Il se dégustera donc frais à l'apéritif et avec plaisir.

Teneur en alcool : 12 % vol.

Conditionnements : Bouteille de 70 cl, B.I.B. de 3 litres et B.I.B. de 10 litres



Jus de pomme

Les jus de pommes sont issus d'assemblages précis de pommes forcément Bio (variétés : Judor, Grasse-Lande, Douce Moine). Une fois pressé, le jus est décanté pendant une journée dans une cuve puis pasteurisé à 80°C avant d'être mis en bouteille ou en B.I.B.

LA CIDRERIE LES VERGERS DE L'YVRANDE



Cidres



Jus de pomme



LA FERME DE LA CAVE NORMANDE

La ferme de la Cave Normande est située en plein cœur du bocage normand près de Domfront, elle est le reflet de nos campagnes avec ses vaches normandes pâturant sous les vergers de pommiers et de poiriers.

Producteur traditionnel Normand, nous récoltons et distillons les fruits de nos vergers depuis plusieurs générations. Nous tenons à faire découvrir le savoir faire de notre région et sa diversité à travers l'élaboration de nos produits cidricoles.

Le métier de bouilleur ambulant, nous permet également de perpétuer la tradition de la fabrication de calvados de ferme en ferme.

Le poiré fermier :

Elaboré uniquement à partir des poires récoltées sur l'exploitation et une fermentation dans le respect des traditions.

Ce poiré fermier offre une belle robe jaune brillante qui sert de décor à un ballet de fines bulles argentées qui donne naissance à une mousse fine et légère.

Au nez il se révèle fin et élégant et laisse percevoir des notes fruitées fraîches. Le fruité se retrouve en bouche accompagné de saveurs légèrement acidulées. Très frais, ce Poiré Fermier pourra être servi en vin d'honneur, à l'apéritif ou accompagner un buffet froid.

Alcool Acquis : 4,5 % Température de Consommation : 8 - 12 °

Le jus de pomme pétillant : Bulles de pommes

Coup de cœur pour ce produit authentique, non ce n'est pas du cidre, non ce n'est pas du champomy, il s'agit bien d'un jus de pomme qui pétille ! Idéal pour les consommateurs de sans alcool, amateurs de bulles et qui veulent eux aussi trinquer dans une flûte à champagne.

■ LES BOISSONS LOCALES

LA LIMONADERIE NORMANDE

MEUH COLA, le cola Normand !



MEUH COLA

Sans acide phosphorique ni caféine, un soda rafraîchissant et incroyablement surprenant !

Le cola incontournable des moments festifs ! Des ingrédients de grande qualité : sucre de canne issu d'une démarche de commerce équitable, extraits naturels de végétaux, ... sans acide phosphorique, ni caféine. Son goût citronné et finement bullé ravit petits et grands.



Ingrédients : eau gazéifiée, sucre de canne équitable, arôme naturel de cola, colorant caramel, acidifiant : acide citrique

Limeuhnade bio au bon goût de citron



LIMEUHNADÉ

LiMeuhnade bio : la vraie limonade traditionnelle française...

Avec la LiMeunade, retrouvez le vrai goût de la limonade traditionnelle à la française : citronnée, pétillante, légèrement sucrée, elle est vachement rafraîchissante ...

L'extrait de citron provient de Grasse, la cité des parfums, cité reconnue dans le monde depuis le moyen-âge pour la confection des essences et autres extraits de végétaux à base de plantes et de fruits. L'extrait de citron de notre recette artisanale déploie toute la saveur rafraîchissante du citron et de son zeste.

Les artisans limonadiers du début du siècle mentionnaient régulièrement sur leurs étiquettes la mention "pur sucre de canne" signifiant un gage de doux et rond goût de sucre que la LiMeuhnade revendique également, permettant par conséquent de limiter le taux de sucre.

Ingrédients : eau gazéifiée, sucre de canne bio et issu d'une démarche du commerce équitable, extrait de citron bio, acidifiant : acide citrique.



LA BRASSERIE DE LA BAIE



Au cœur de la baie du Mont Saint-Michel, vous pouvez découvrir une activité traditionnelle longtemps oubliée, celle du brassage artisanal.

C'est en 2003, que Christophe Lesénéchal, après une formation à l'IFBM (Institut Français de la Bière et la Malterie) décide de s'installer, dans un décor de vieilles pierres et de boiseries, pour assouvir son rêve fabriquer sa propre bière artisanale.

Comme beaucoup de bières artisanales, "La Croix des Grèves" tire son nom d'une légende. Celle-ci raconte les aventures de pèlerins, dont une femme prête à accoucher, qui ont été surpris par la marée montante et qui ont été épargnés par la mer. En 1150, la communauté religieuse du Mont Saint-Michel retrouve l'emplacement d'une croix, sans doute érigée par les pèlerins, mais aujourd'hui recouverte par les vagues. Aujourd'hui, notre brasseur nous propose ses propres recettes de bières qui font le bonheur des amateurs, grâce à leur goût unique, au caractère si particulier. Fortement ancrées dans leur région de production, les bières de la Brasserie de la Baie sont d'authentiques Produit du Terroir Made In Normandy labellisés Manche Terroirs (www.manchesterroirs.fr) !



La Croix des Grèves Blonde
5° - En fût de 20 L ou
en bouteilles de 33 cl



La Croix des Grèves Ambrée
5° - En fût de 20 L ou
en bouteilles de 33 cl



L'archange du Mont Saint-Michel
6° - En fût de 20 L ou
en bouteilles de 33 cl

L'ÉCUME DES FALAISES



Les bières artisanales toute l'année
En fût de 20 L ou
en bouteilles de 33 cl



Les bières artisanales saisonnières
En fût de 20 L ou
en bouteilles de 33 cl

La brasserie L'Écume des Falaises est née sur les falaises de Champeaux en 2014. Face à une demande grandissante, la brasserie s'est installée au niveau de la mer à Jullouville les Pins (50), en avril 2016 dans un ancien garage automobile. L'Écume fait donc référence à celle des vagues qui se brisent sur la plage, distante de 500 mètres à peine.

Pour les falaises, c'est en l'honneur de celles de Champeaux, bourgade normande avec vue imprenable sur le Mont St-Michel, où la brasserie a vu le jour.

C'est dans une atmosphère " indu " que sont produites une large gamme de bières : On y produit une blonde douce et peu amère , une triple forte et amère, une Indian Pale Ale ainsi que des bières de saison telles que l'ambrée au printemps, une bière blanche l'été, une triple spéciale pour l'automne ainsi qu'une bière brune à Noël.

LA BOSCO

Mathieu, le créateur de la brasserie, est issu d'une formation agricole et est passionné par la culture des céréales et de leur transformation, c'est pourquoi notre objectif est de maîtriser la filière orge - malt - bière.

Toutes nos bières sont élaborées dans notre brasserie au coeur du Pays de Saint-Malo, uniquement avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Convaincue de l'importance du goût et de la qualité de nos aliments, nous fabriquons une bière 100% naturelle et artisanale. Chez nous, pas d'agent clarifiant ou moussant ni de conservateurs, d'exhausteur de goût ou d'antioxydant. Nos bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées afin de préserver leur qualités organoleptiques. Nos méthodes de fabrication et notre savoir-faire nous permettent d'élaborer des bières dans leur plus pure expression. Pour nous une bière c'est avant tout de l'eau, des céréales, du houblon et de la levure. Bière blonde et ambrée disponible en fûts de 20 L.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

■ LE MATÉRIEL

TIRAGE PRESSION

En fonction de votre besoin, et donc de votre consommation, BDB s'engage à mettre à disposition LE tirage qui vous convient :



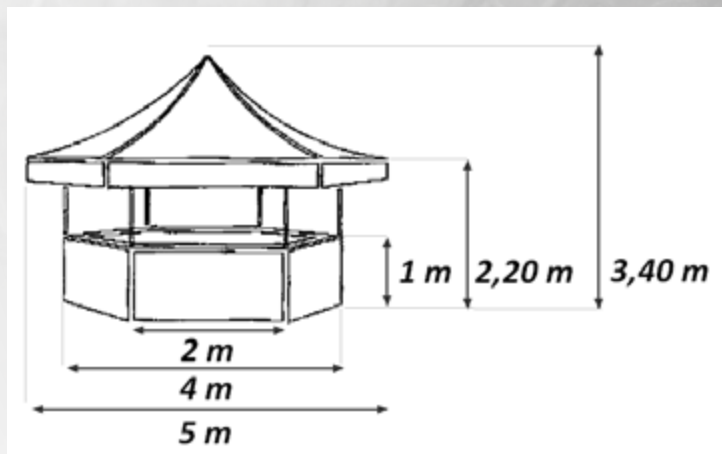
Le tirage Nomade, idéal pour les grandes manifestations, avec robinets EASYTAP* !



D'autres tirages, plus petits, sont disponibles

BARNUM - BUVETTE

Pour les animations extérieures, barnu-buvette.



MACHINE À CAFÉ

La cafetière filtre Carte Noire Conférence est idéale pour les buvettes ou les repas de moins de 150 convives. La machine Carte Noire conférence allie praticité, rapidité et qualité. Elle permet de produire 1,5 litre de café en 8 minutes soit 15 à 20 tasses par thermos. Il suffit d'avoir plusieurs thermos pour ne jamais manquer de café et ne pas en gaspiller. Café 100% arabica.

Livrée avec plusieurs thermos pour conserver le café au chaud



TONNEAUX

Les tonneaux en bois pour habiller les BIB (cubis) de vin de 5 ou 10 L ou distributeur de vin chaud.



TABLES ET BANCS

Table en bois avec les 2 bancs



Dimensions :

Longueur : 177 cm

Largeur : 23 cm

Hauteur : 46 cm

Poids : 11,5 kg

GOBELETS RÉUTILISABLES



Pour servir les bières (et autres boissons), BDB met à votre disposition des gobelets réutilisables. Mesures à 15, 20 et 25 cl vous pourrez servir les kir, soft et bières à la dose souhaitée.

Mis à disposition gratuitement, ils doivent être rendus propres et sec dans leur emballage. Seuls les gobelets sales et/ou manquants seront facturés.



Contact :

Sébastien HUE

12, La Gare - 50300 Le Val Saint-Père

Tél. 06 20 82 70 69

boissonsdistributiondelabaie@gmail.com